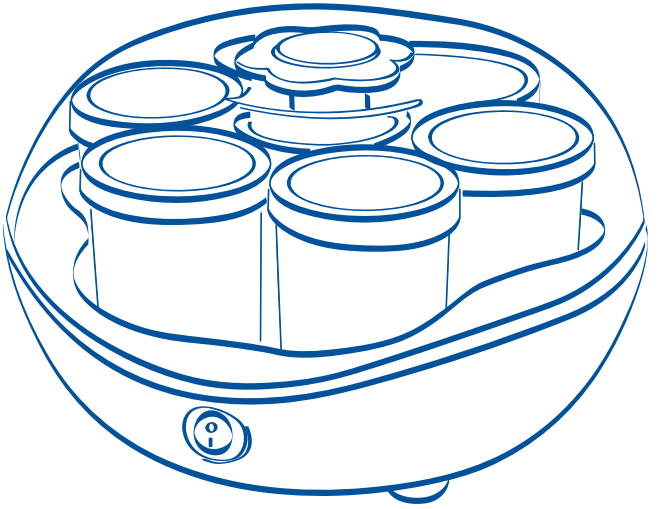
TERMOZETA

# easy yogurt

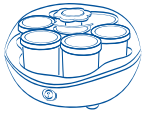
Libretto Istruzioni
Instruction Booklet
Mode D'emploi
Gebrauchsanweisung
Libro De Instrucciones
Instruçoes



Call free
800-753688

TERMOZETA

# *easy yogurt*



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

DONNÉES TECHNIQUES

TECHNISCHE DATEN

DATOS TÉCNICOS

DADOS TÉCNICOS

**EASY YOGURT**
Type 423002
220-240 V ~ 50 Hz
14 W
Made in P.R.C.

TERMOZETA

•••• GERMANY

**INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER**
**Gemäß den Europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/1 08/EG über die Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie die Abfallentsorgung.**

- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät besagt, dass es am Ende seiner Verwendungszeit getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss.
- Der Benutzer muss daher das Gerät nach Beendigung seiner Verwendungsdauer zu geeigneten Sammelstellen für die getrennte Abfallentsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten bringen oder es dem Endverkäufer beim Kauf eines neuen Geräts von ähnlicher Art im Verhältnis eins zu eins übergeben.
- Die angemessene Abfalltrennung und die darauf folgende Verbringung des aufgelassenen Geräts in den Recyclingkreislauf zur umweltverträglichen Verwertung und Entsorgung tragen dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und sie begünstigen das Recycling von Materialien, aus denen das Gerät besteht.
- Die rechtswidrige Entsorgung des Produktes veranlässt die Verwendung der geltenden Verwaltungssanktionen.

•••• SPAIN

**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**
**Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del desecho de los residuos.**

- El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
- Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centros de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a cambio de otro.
- La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
- El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

•••• PORTUGAL

**INFORMAÇÕES AOS UTENTES**
**Nos termos das Directivas Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, além da eliminação de resíduos sólidos.**

- O símbolo no contentor traçado indicado no aparelho significa que o produto ao fim de sua vida útil, deverá ser eliminado separadamente de outros resíduos sólidos.
- O utente deverá, portanto, entregar o aparelho após o término de sua vida útil, aos centros encarregados pela colecta diferenciada de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou mesmo, entregá-lo de volta ao revendedor no momento da compra de um novo aparelho de tipo equivalente, na proporção de um para um.
- A colecta diferenciada adequada para a eliminação sucessiva do aparelho fora de uso a ser reciclado, para o tratamento do lixo em modo compatível com o ambiente, contribui a evitar possíveis efeitos negativos ao meio ambiente e à saúde e facilita a reciclagem dos materiais dos quais o aparelho é constituído.
- A eliminação do produto sem respeitar as normas por parte do utente implica na aplicação das sanções de acordo com as leis vigentes.

**FIG. 1**

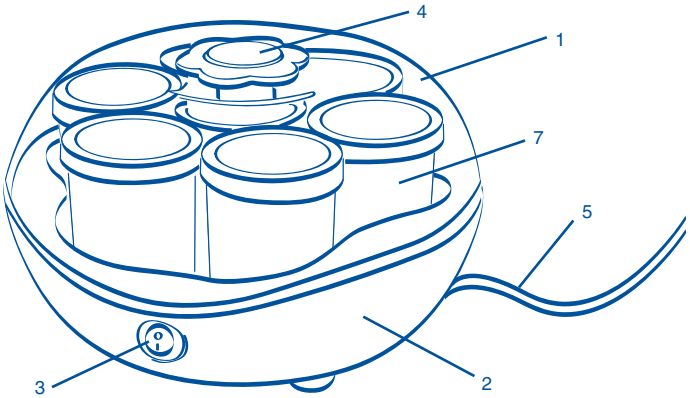



**FIG. 2**

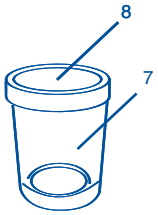



**FIG. 3**

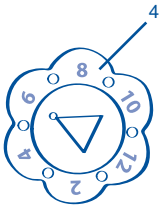
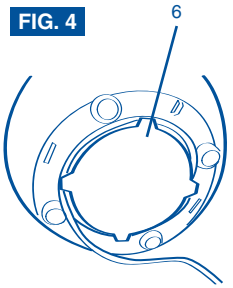



**FIG. 4**




**I**

**DESCRIZIONE**
1. Coperchio corpo apparecchio
2. Corpo apparecchio
3. Interruttore di accensione apparecchio (**O** = spento / **I** = acceso)
4. Indicatore manuale del tempo
5. Cavo di alimentazione
6. Vano avvolgicavo
7. Vasetti yogurt
8. Coperchi vasetti

**GB**

**DESCRIPTION**
1. Appliance body cover
2. Appliance body
3. On/off switch (**O** = off / **I** = on)
4. Time manual LED
5. Power cable
6. Cable storage device
7. Yoghurt jar
8. Jar covers

**F**

**DESCRIPTION**
1. Couvercle du corps de l'appareil
2. Corps de l'appareil
3. Bouton d'allumage de l'appareil (**O** = éteint / **I** = en fonctionnement)
4. Indicateur manuel du temps
5. Câble d'alimentation
6. Enrouleur de câble
7. Pot yaourt
8. Couvercles des pots

**FIG. 1**

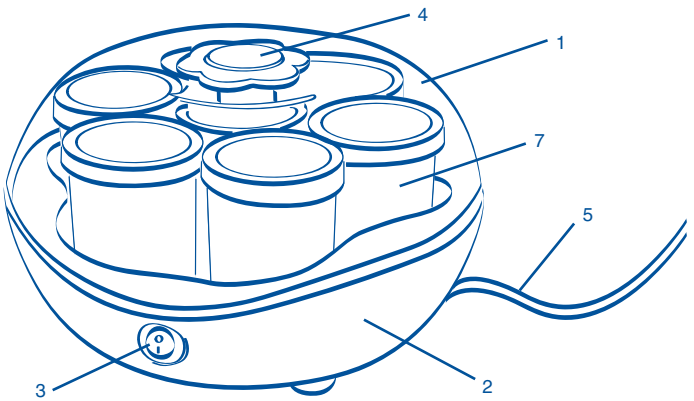



**FIG. 2**

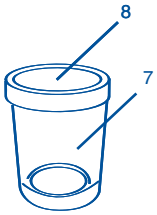



**FIG. 3**

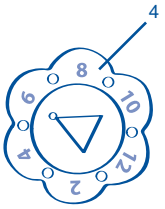
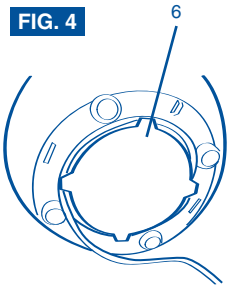



**FIG. 4**




D

**BESCHREIBUNG**
**1.** Gerätedeckel
**2.** Gerätgehäuse
**3.** Ein-/Abschaltetaste (**O** = aus / **I** = ein)
**4.** Manuelle Zeitanzeige
**5.** Stromkabel
**6.** Kabelaufwicklung
**7.** Joghurtgläschen
**8.** Gläschendeckel

E

**DESCRIPCIÓN**
**1.** Tapa cuerpo aparato
**2.** Cuerpo aparato
**3.** Interruptor de encendido aparato (**O** = apagado / **I** = encendido)
**4.** Indicador manual del tiempo
**5.** Cable de alimentación
**6.** Compartimiento enrolla-cable
**7.** Botes yogur
**8.** Tapas botes

P

**DESCRIÇÃO**
**1.** Tampa do corpo do aparelho
**2.** Corpo do aparelho
**3.** Interruptor de ligação do aparelho (**O** = desligado / **I** = ligado)
**4.** Indicador manual do tempo
**5.** Fio de alimentação
**6.** Alojamento enrolador de fio
**7.** Potes de iogurte
**8.** Tampas  dos potes

•••• ITALY

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**
**Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.15 "Attitudine delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"**
- Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

•••• UNITED KINGDOM

**INFORMATION FOR USERS**
**In accordance with European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal.**
- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposal of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.

•••• FRANCE

**INFORMATIONS AUX USAGERS**
**Aux termes des Directives européennes 2002/95/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.**
- Le symbole représentant une poubelle barrée reporté sur l'appareil indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets à la fin de sa propre vie.
- L'usager devra donc remettre l'appareil, lorsqu'il ne l'utilisera plus, à des centres adaptés de collecte sélective pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou bien il devra le rapporter au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, en raison d'un contre un.
- La collecte sélective adéquate pour la transmission successive de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement ou à l'élimination compatible au niveau environnemental, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé.
- L'élimination illégale du produit par l'usager est passible de l'application de sanctions selon les lois en vigueur.

*de iogurte (uma para cada pote) e misturar até obter um composto homogêneo. Deitar o composto nos potes.*

**IOGURTE AROMATIZADO COM GELÉIA**
- 4-5 colheres de geléia
- 1 pote de iogurte natural
- 1 litro de leite

*Misturar o leite com a geléia e misturar até a geléia se desmanchar totalmente. Adicionar 7 colheres de iogurte (uma para cada pote) e misturar até obter um composto homogêneo. Deitar o composto nos potes.*

**IOGURTE COM FRUTA EM CALDA (ABACAXI, PÊSSEGO, DAMASCO ETC.)**
- 3-4 fatias de abacaxi (8-12 metades de damascos ou pêssegos de acordo com o tamanho)
- 4-5 colheres de xarope
- 1 pote de iogurte natural
- 1 litro de leite

*Cortar a fruta em pedaços pequenos e misturá-la com 7 colheres de iogurte (uma para cada pote) e o xarope. Misturar tudo deitando aos poucos o leite até obter um composto homogêneo. Deitar o composto nos potes.*

**IOGURTE COM FRUTA FRESCA (LARANJAS, MAÇÃS, ABACAXI, BANANAS ETC.)**
- 1 laranja
- 100g de açúcar
- água (aproximadamente 1/3 da capacidade do pote de vidro)
- 1 pote de iogurte natural
- 1 litro de leite

*Descascar a laranja e cortar em pedaços pequenos. Colocar a laranja, a água e o açúcar numa panela em fogo baixo durante aproximadamente 10-15 minutos. Após ter feito esfriar tudo adicionar o leite e 7 colheres de iogurte (um para cada pote). Misturar tudo até obter um composto homogêneo. Deitar o composto nos potes.*

Termozeta S.p.A. reserva-se o direito de modificar técnica e/ou esteticamente os seus produtos, para melhoria da sua performance, sem aviso prévio.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
**Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy**



## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

**• Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchio e deve essere letto attentamente prima dell'utilizzo poiché fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura.**

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzatelo e rivolgetevi presso un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA.

- Non lasciate gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso,chiodi, ecc.) alla portata di bambini o incapaci in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Prima di collegare la spina alla presa di corrente verificate che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. In caso di dubbio, rivolgetevi a personale professionalmente qualificato.

- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. In caso di necessità utilizzate esclusivamente dispositivi omologati e conformi alle vigenti norme di sicurezza accertandovi che siano compatibili con la potenza dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgetevi a personale professionalmente qualificato.

- **Qualsiasi installazione non conforme a quanto specificato può compromettere la vostra sicurezza e fa decadere la garanzia.**

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la preparazione di yogurt.

- Per motivi di sicurezza fate attenzione a:
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati;
  - non usare l'apparecchio al di fuori dell'ambiente domestico;
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia …);
  - non permettere che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o incapaci;
  - non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di corrente;
  - non lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza;
  - non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- **Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.** In caso di necessità rivolgetevi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA o a persone professionalmente qualificate.

- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnetelo e non manomettetelo. Per l'eventuale riparazione rivolgetevi ad un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA e richiedete l'utilizzo di ricambi originali.

- Al termine del ciclo di vita rendete inoperante l'apparecchio tagliandone il cavo d'alimentazione dopo avere staccato la spina dalla presa di corrente. Per lo smaltimento attenetevi alle norme in vigore nel vostro luogo di residenza.

- TERMOZETA non può essere considerata responsabile di eventuali danni a persone, animali o cose causati da un'errata installazione o derivanti da un uso improprio, erroneo o irragionevole.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio, lavate con un normale detersivo per stoviglie ed asciugate accuratamente, tutte le parti dell'apparecchio che durante l'uso sono a contatto con gli alimenti: vasetti yogurt (7) ed i coperchi dei vasetti (8).

### SCELTA DEL LATTE

Per ottenere buoni risultati è necessario utilizzare circa un litro di latte (per tutti i vasetti) intero o parzialmente scremato: fate riscaldare il latte a circa 70°- 80°C senza cucinarlo e successivamente filtratelo per eliminare la pellicola superficiale.
Si consiglia per semplicità di utilizzare il latte UHT in quanto per i processi di fabbricazione non necessita di essere bollito.

### I FERMENTI

I fermenti per l'innesco del processo di fermentazione si possono ottenere in diversi modi:

- da uno yogurt intero naturale con un alta concentrazione di fermenti lattici vivi presente in commercio: **è fondamentale che la data di scadenza sia più lontana possibile dalla data di acquisto.**
- da un fermento secco liofilizzato acquistato in farmacia: **in questo caso il tempo di preparazione del primo yogurt deve essere aumentato di circa due ore.**

Successivamente i fermenti da utilizzare sono presenti nello yogurt precedentemente preparato con EASY YOGURT.

### NOTA

Non utilizzate per troppe volte consecutive lo yogurt di vostra produzione come fermento, in quanto alla lunga i nuovi yogurt da voi preparati risulterebbero meno buoni o più difficili da preparare.

## USO DELL'APPARECCHIO

- Assicuratevi che il latte e lo yogurt acquistato siano a temperatura ambiente.
- Versate il latte in un recipiente ed aggiungete la quantità di un cucchiaio da cucina di yogurt per ogni vasetto (7) della yogurtiera. Mescolate bene il tutto fino al completo scioglimento dello yogurt nel latte in modo da ottenere un composto omogeneo.
- Versate il composto nei vasetti (7) della yogurtiera.
- Svolgete completamente il cavo di alimentazione (5) dell'apparecchio e collegate la spina alla presa di corrente.
- Mettete all'interno del corpo apparecchio (2) i vasetti (7) con il composto e posizionate il coperchio (1) sul corpo apparecchio.
- Portate l'interruttore di accensione (3) sulla posizione **I** = acceso, per mettere in funzione l'apparecchio: la lampadina integrata nell'interruttore si accende.
- Impostate l'ora sull'indicatore del tempo (4) per ricordarsi a che ora è iniziata la preparazione dello yogurt (fig.3). Il tempo necessario per ottenere lo yogurt è di circa 10/15 ore.
- Dopo aver preparato lo yogurt spegnete l'apparecchio portando l'interruttore (3) sulla posizione **O** = spento (la lampadina integrata nell'interruttore si spegne) e scollegate la spina dalla presa di corrente.
- Chiudete i vasetti con i coperchi (8) e metteteli in frigorifero: attendere circa due tre ore prima di consumarli.

### ATTENZIONE:

- **Durante la fase di funzionamento non spostate la yogurtiera e non posizionatela su piani di lavoro sottoposti ad urti, vibrazioni o correnti d'aria in quanto queste condizioni possono causare la mancata riuscita dello yogurt.**
- **La durata massima dello yogurt conservato in frigorifero è di circa 8 giorni.**



- **Não colocar nunca o aparelho todo na geladeira.**
- **Manter o aparelho fora do alcance de crianças.**
- **Não deixar o aparelho funcionar vazio.**

## OBSERVAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS:

- Se o iogurte não atingiu a consistência certa ou ainda estiver muito líquido, é possível aumentar o tempo de funcionamento de 2;3 horas.
- Para obter iogurtes mais consistentes e cremosos pode-se acrescentar 1-2 colheres de leite em pó ao composto colocado nos potes.
- Para obter uma boa conservação do iogurte é necessário encher bem os potes antes de guardá-los na geladeira de forma a ter menos quantidade de ar dentro do próprio pote. O vencimento do iogurte preparado é variável conforme o frescor dos ingredientes principais, de como é conservado e de quanto os potes estão cheios.
- Se desejar produzir uma quantidade inferior de iogurte é necessário encher os potes restantes com água.
- O indicador de tempo (4) é apenas um pró-memória para lembrar a hora de preparação do iogurte e o seu funcionamento é manual: **NÃO É UM TIMER.**
- Para a preparação de iogurtes aromatizados é suficiente adicionar pedaços de fruta, geléias ou xaropes ao iogurte já preparado.
- **A limpeza dos potes com as tampas deve ser muito bem feita pois a presença mesmo se mínima de detergentes, resíduos de iogurte velho etc. comprometem o bom resultado da preparação do iogurte.**

## LIMPEZA

- **Antes de executar qualquer operação de limpeza, desligar o plug da tomada de força e esperar que o aparelho esteja frio.**
- Lavar as tampas (8), os potes (7), e a tampa (1) com água e detergente para louças.
- Limpar o corpo do motor (2) somente com um pano macio e ligeiramente úmido: **não mergulhar nunca na água ou substâncias líquidas.**
- **Não usar substâncias químicas ou abrasivas.**
- **Não colocar o aparelho ou partes do mesmo na lava-louças.**
- Verificar que todas as partes do aparelho estejam totalmente secas antes de remontá-las.
- Enrolar o fio de alimentação (5) no alojamento enrolador de fio apropriado (6) situado embaixo do aparelho (fig. 4), antes de guardar a iogurteira.

## RECEITAS DE IOGURTE

Com EASY YOGURT é possível preparar iogurte natural, de aromatizar depois da sua preparação ou preparar iogurte já aromatizado: a seguir estão indicadas receitas simples para preparar iogurte já aromatizado.

### IOGURTE AROMATIZADO COM XAROPE DE FRUTA

- 4-5 colheres de xarope concentrado de fruta (laranja, limão, morango etc.)
- 1 pote de iogurte natural
- 1 litro de leite

*Misturar o leite, o xarope e 7 colheres de iogurte (uma para cada pote) até obter um composto homogêneo. Deitar o composto nos potes.*

### IOGURTE AROMATIZADO COM CAFÉ

- 100g de açúcar
- 3-4 colheres de pó de café
- 1 pote de iogurte natural
- 1 litro de leite

*Desmanchar totalmente o açúcar e o café no leite. Adicionar 7 colheres*

## INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar o aparelho, lavar com um detergente normal para louças e secar muito bem todas as partes do aparelho que durante o uso estão em contato com os alimentos: potes de iogurte (7) e as tampas dos potes (8).

### ESCOLHA DO LEITE

Para obter bons resultados é necessário utilizar aproximadamente um litro de leite (para todos os potes) integral ou parcialmente desnatado: fazer aquecer o leite a cerca de 70°- 80°C sem cozinhar e em seguida filtrar para eliminar a película superficial.
Por simplicidade recomenda-se de utilizar o leite UHT pois para os processos de fabricação não é necessário ferver.

### OS FERMENTOS

Os fermentos para o desencadeamento do processo de fermentação podem ser obtidos de várias maneiras:

- de um iogurte integral natural com uma concentração alta de fermentos lácticos vivos presente no comércio: **é fundamental que a data de vencimento seja a mais distante possível da data de compra.**
- de um fermento seco liofilizado comprado na farmácia: **neste caso o tempo de preparação do primeiro iogurte deve ser aumentado de aproximadamente duas horas.**

Sucessivamente os fermentos a utilizar estão presentes no iogurte preparado anteriormente com EASY YOGURT.

### NOTA

Não utilizar durante muitas vezes seguidas o iogurte de sua produção como fermento, pois ao longo do tempo os novos iogurtes preparados resultarão menos bons ou mais difíceis de preparar.

## USO DO APARELHO

- Certificar-se que o leite e o iogurte comprado estejam em temperatura ambiente.
- Deitar o leite num recipiente e acrescentar a quantidade de uma colher de cozinha de iogurte para cada pote (7) da iogurteira. Misturar bem tudo até o iogurte se desmanchar totalmente no leite de forma a obter um composto homogêneo.
- Deitar o composto nos potes (7) da iogurteira.
- Desenrolar totalmente o fio de alimentação (5) do aparelho e ligar o plug na tomada de força.
- Colocar dentro do corpo do aparelho (2) os potes (7) com o composto e posicionar a tampa (1) sobre o corpo do aparelho.
- Colocar o interruptor de ligação (3) na posição **I** = aceso, para colocar o aparelho em funcionamento: a lâmpada incorporada no interruptor acende.
- Configurar a hora no indicador do tempo (4) para lembrar a que hora iniciou a preparação do iogurte (fig. 3). O tempo necessário para obter o iogurte é de aproximadamente 10/15 horas.
- Após ter preparado o iogurte desligar o aparelho colocando o interruptor (3) na posição **O** = desligado (a lâmpada incorporada no interrptor apaga) e desligar o plug da tomada de força.
- Fechar os potes com as tampas (8) e colocá-los na geladeira: esperar aproximadamente duas – três horas antes de consumir.

### ATENÇÃO:

- **Durante a fase de funcionamento não movimentar a iogurteira e não posicionar a mesma sobre superfícies de trabalho passíveis de choques, vibrações ou correntes de ar pois essas condições podem fazer com que o iogurte não dê resultado.**
- **A duração máxima do iogurte conservado na geladeira é de cerca 8 dias.**



- **Non mettete mai tutto l'apparecchio in frigorifero.**
- **Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.**
- **Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.**

## OSSERVAZIONI E CONSIGLI UTILI:

- Se lo yogurt non ha raggiunto la giusta consistenza o risulta ancora troppo liquido, è possibile aumentare il tempo di funzionamento di 2-3 ore.
- Per ottenere yogurt più consistenti e cremosivpotete aggiungere 1-2 cucchiai di latte in polvere al composto da versare nei vasetti.
- Per ottenere una buona conservazione dello yogurt è necessario riempire bene i vasetti prima di riporli in frigo in modo da avere meno quantità di aria all'interno del vasetto stesso. La scadenza dello yogurt preparato è variabile a seconda della freschezza degli ingredienti principali, da come viene conservato e da quanto sono pieni i vasetti.
- Nel caso in cui si vuole produrre una quantità inferiore di yogurt è necessario riempire i vasetti rimanenti con acqua.
- L'indicatore del tempo (4) è solo un promemoria per ricordarsi l'ora di preparazione dello yogurt ed il suo funzionamento è manuale: **NON E' UN TIMER.**
- Per la preparazione di yogurt aromatizzati è sufficiente aggiungere pezzi di frutta,marmellate o sciroppi allo yogurt già preparato.
- **La pulizia dei vasetti con i coperchi deve essere molto accurata in quanto la presenza anche minima di detersivi, residui di yogurt vecchio ecc. compromettono la buona riuscita della preparazione dello yogurt.**

## PULIZIA

- **Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegate la spina dalla presa di corrente ed aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato.**
- Lavate i coperchi (8), i vasetti (7), ed il coperchio (1) con acqua e detersivo per stoviglie.
- Pulite il corpo motore (2) solo un panno morbido e leggermente umido: **non immergerlo mai in acqua o sostanze liquide.**
- **Non usate sostanze chimiche o abrasive.**
- **Non mettere l'apparecchio o parti di esso in lavastoviglie.**
- Assicuratevi che tutte le parti dell'apparecchio siano completamente asciutte prima di rimontarle.
- Avvolgete il cavo di alimentazione (5) nell'apposito vano avvolgicavo (6) posto sotto l'apparecchio (fig. 4), prima di riporre la yogurtiera.

## RICETTE DI YOGURT

Con EASY YOGURT è possibile preparare yogurt naturale, da aromatizzare dopo la sua preparazione o preparare yogurt già aromatizzato: di seguito sono indicate semplici ricette per preparare yogurt già aromatizzato.

### YOGURT AROMATIZZATO CON SCIROPPO DI FRUTTA

- 4-5 cucchiai di sciroppo concentrato alla frutta (arancia, limone, fragola ecc.)
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 1 litro di latte.

*Mischiate il latte, lo sciroppo e 7 cucchiai di yogurt (uno per ogni vasetto) fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nei vasetti.*

### YOGURT AROMATIZZATO AL CAFFE'

- 100g di zucchero
- 3-4 cucchiai di polvere di caffè
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 1 litro di latte.

*Sciogliere completamente lo zucchero ed il caffè nel latte. Aggiungete 7 cucchiai di yogurt (uno per ogni vasetto) ed amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versarte il composto nei vasetti.*

**YOGURT AROMATIZZATO ALLA MARMELLATA**
- 4-5 cucchiai di marmellata
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 1 litro di latte

*Mischiate il latte con la marmellata e mescolate fino a quando quest'ultima non si è completamente sciolta. Aggiungete 7 cucchiai di yogurt (uno per ogni vasetto) ed amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nei vasetti.*

**YOGURT CON FRUTTA SCIROPPATA (ANANAS, PESCA, ALBICOCCA, ECC.)**
- 3-4 fette di ananas (8-12 metà di albicocche o pesche a seconda della loro dimensione)
- 4-5 cucchiai di sciroppo
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 1 litro di latte

*Tagliare la frutta in piccoli pezzi e mischiatela con 7 cucchiai di yogurt (uno per ogni vasetto) e lo sciroppo. Amalgamate il tutto versando lentamente il latte fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nei vasetti.*

**YOGURT CON FRUTTA FRESCA (ARANCE, MELE, ANANAS, BANANE, ECC.)**
- 1 arancia
- 100g di zucchero
- acqua (circa 1/3 della capacità del vasetto di vetro)
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 1 litro di latte

*Sbucciate l'arancia e tagliatela in piccoli pezzi. Mettete l'arancia, l'acqua e lo zucchero in una pentola a fuoco lento per circa 10-15 minuti. Dopo aver fatto raffreddare il tutto aggiungere il latte e 7 cucchiai di yogurt (uno per ogni vasetto). Amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nei vasetti.*

Termozeta S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e/o tecniche senza preavviso al fine di migliorare i propri prodotti.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
**Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy**



## PRESCRIÇÃO DE SEGURANÇA

**• Este manual é parte integrante do aparelho e deve ser lido com atenção antes de utilizá-lo, já que fornece importantes indicações relativas à segurança de sua instalação, de uso e manutenção. Conserve-o com cuidado.**

- Após ter retirada a embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não utilizê-o e dirija-se a um centro de assistência autorizado pela TERMOZETA.

- Não deixe as várias partes da embalagem (sacos de plástico, polistirol expandido, pregos, etc.) ao alcance das crianças ou pessoas com qualquer tipo de deficiência, já que se tratam de potenciais fontes de risco.

- Antes de ligar a ficha na tomada de corrente, controle que a tensão de funcionamento do apparecchio corresponda àquela da sua habitação. Caso existam dúvidas, consulte pessoal profissionalmente qualificado.

- Desaconselha-se o uso de adaptadores, fichas múltiplas e extensões. Caso seja necessário, utilize exclusivamente dispositivos homologados e conformes às normas de segurança vigentes, certificando-se que os mesmos sejam compatíveis com a potência do aparelho. Caso existam dúvidas, consulte pessoal profissionalmente qualificado.

- **Qualquer instalação não conforme ao quanto especificado pode comprometer a sua segurança e anular a garantia.**

- O aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico para a preparação de iogurte.

- Por motivos de segurança preste atenção em:
  - não usar o aparelho com os pés descalços e com as mãos ou pés molhados
  - não usar o aparelho fora do ambiente doméstico
  - não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (sol, chuva …)
  - não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas não habilitadas.
  - não puxar jamais o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desligar a ficha da tomada de corrente
  - não deixar o aparelho ligado à rede eléctrica sem ser utilizado
  - não imergir jamais o aparelho na água ou outros líquidos.

- **O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo utilizador.** Caso seja preciso, dirija-se a um centro de assistência autorizado pela TERMOZETA ou a pessoas profissionalmente qualificadas.

- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente abri-lo. manometterlo. Para um eventual conserto, dirija-se a um centro de assistência autorizado pela TERMOZETA e solicite a utilização de sobressalentes originais.

- Ao término da vida útil do aparelho, faça com que se torne inutlizável a cortar o cabo de alimentação depois de ter desligado a ficha da tomada de corrente. Para sua eliminação, observe as normas vigentes de seu sítio de residência.

- A Termozeta não pode ser considerada responsável por eventuais danos a pessoas, animais ou coisas causados por uma instalação errónea ou derivados do uso impróprio, erróneo ou irracional.

**YOGUR AROMATIZADO AL CAFÉ**
- 100g de azúcar
- 3-4 cucharadas de polvo de café
- 1 bote de yogur natural
- 1 litro de leche.

*Deshacer completamente el azúcar y el café en la leche. Añadir 7 cucharadas de yogur (una para cada bote) y amalgamar hasta obtener un compuesto homogéneo. Verter el compuesto en los botes.*

**YOGUR AROMATIZADO A LA MERMELADA**
- 4-5 cucharadas de mermelada
- 1 bote de yogur natural
- 1 litro de leche

*Mezclar la leche con la mermelada hasta que ésta última no esté completamente deshecha. Añadir 7 cucharadas de yogur (una para cada bote) y amalgamar hasta obtener un compuesto homogéneo. Verter el compuesto en los botes.*

**YOGUR CON FRUTA EN ALMÍBAR (PIÑA, MELOCOTÓN, ALBARICOQUE, ETC.)**
- 3-4 rodajas de piña (8-12 mitades de albaricoques o melocotones según su dimensión)
- 4-5 cucharadas de jarabe
- 1 bote de yogur natural
- 1 litro de leche

*Cortar la fruta en pequeñas piezas y mezclarla con 7 cucharadas de yogur (una para cada bote) y el jarabe. Amalgamar todo vertiendo lentamente la leche hasta obtener un compuesto homogéneo. Verter el compuesto en los botes.*

**YOGUR CON FRUTA FRESCA (NARANJAS, MANZANAS, PIÑA, PLÁTANOS, ETC.)**
- 1 naranja
- 100g de azúcar
- agua (aprox. 1/3 de la capacidad del bote de vidrio)
- 1 bote de yogur natural
- 1 litro de leche

Pelar la naranja y cortarla en trozos pequeños. Poner la naranja, el agua y el azúcar en una olla a fuego lento durante 10-15 minutos. Después de enfriar todo añadir la leche y 7 cucharadas de yogur (una para cada bote). Amalgamar todo hasta obtener un compuesto homogéneo. Verter el compuesto en los botes.

Termozeta S.p.A. se riserva el derecho de aportar modificaciones técnicas y/o estéticas a los propios productos al fin de mejorar las prestaciones.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
**Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy**



## SAFETY REQUIREMENT

**• This booklet is an integral part of the appliance and must be carefully read before use, since it provides important information on the installation, safety, use and maintenance of the appliance. Keep in a safe place.**

- After removing the packaging make sure the appliance is undamaged and that no parts are missing. If in doubt, do not use and contact an authorised TERMOZETA service centre.
- Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or unqualified persons since they are potential sources of danger.
- Before connecting the plug to the power outlet check that the operating voltage of the appliance corresponds to the voltage of your mains supply. If in doubt, contact a qualified technician.
- Before connecting the plug to the power outlet make sure the operating voltage of the appliance corresponds to the voltage of your mains supply. If in doubt, contact a qualified technician.
- Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads. If necessary, only use devices that conform to the current safety standards making sure they are compatible with the power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
- **Any installation not conforming to the above instructions may compromise your safety and cancel the guarantee.**
- Appliance is only meant for household yoghurt preparation.
- For safety reasons:
  - do not use the appliance with bare feet and with wet hands or feet
  - do not use the appliance outside the home
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain…)
  - do not let children or unqualified people use the appliance
  - never pull on the power cord or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet
  - do not leave the appliance unattended when it is plugged into the main power supply
  - never immerse the appliance in water or other liquids.
- **The power cord of the appliance must not be replaced by the user.** If necessary, contact an authorised TERMOZETA service centre or qualified technician.
- Switch off and do not tamper with the appliance should it breakdown and/or not function properly. Contact an authorised TERMOZETA service centre for any repairs and ask for original spare parts.
- Make the appliance unserviceable at the end of its running life by unplugging it from the power outlet and cutting the power cord. Abide by the existing standards in your country for instructions on its disposal.
- Termozeta cannot be held responsible for any damages to people animals or things caused by incorrect installation or due to improper, incorrect or negligent use.

## USE INSTRUCTIONS

Before using the appliance, wash with a standard washing-up detergent and carefully dry all the appliance parts that while using are in contact with the foods. yoghurt jars (7) and jar covers (8).

### CHOISING THE MILK

Good results are granted by using approx. one litre whole or partially skimmed milk (for all the jars): warm the milk at approx. 70°- 80°C without boiling and filter it for removing the surface layer.
It is suggested to use UHT milk because, thanks to its production processes, it does not need to be boiled.

### MILK ENZYMES

Milk enzymes for triggering the lactic fermentation can be obtained by:
- A whole yoghurt with high concentration of live lactic enzymes on the market: **it is of primary importance that the expiring date is as much far as possible from the purchasing date.**
- Or by a freeze-dried enzyme, which can be bought in pharmacy: **in this case, the first yoghurt preparation time must be increased by two hours.**

Then the enzymes to use will be present in the yoghurt previously prepared with EASY YOGURT.

### NOTE

Do not consecutively use too much the own prepared yoghurt as an enzyme, because in the long run, the new yoghurt you would prepare would be less good and more difficult to prepare.

## USING THE APPLIANCE

- Be sure the bought milk and yoghurt are at room temperature.
- Pour the milk into a container and add one tablespoon of yoghurt per each jar (7) of the yoghurt maker. Mix carefully the whole till completely melt the yoghurt into the milk thus getting a well-blended mixture.
- Pour the mixture into the jars (7) of the yoghurt maker.
- Unroll the appliance power cable (5) and connect the plug to the outlet.
- Place the jars (7) with the mixture into the appliance body (2) and replace the cover (1) on the appliance body.
- Set the on/off switch (3) to **I** position = on for switching the appliance on: the switch LED lights.
- Set the time on the time indicator (4) to remember the time when the yoghurt preparation started (fig. 3). Time for completing the yoghurt preparation is about 10/15 hours.
- After preparing the yoghurt, switch the appliance off setting the switch (3) to **O** position = off (the switch Led turns off) and disconnect the plug from the outlet.
- Place the covers (8) on the jars and put them into the refrigerator: Wait two hours before eating them.

### CAUTION:

- **During the appliance operation, do not move the yoghurt maker and do not place it over the working tables subject to shocks, vibrations or draughts that might affect the yoghurt preparation.**
- **The yoghurt can be preserved into the refrigerator for a max. of 8 days.**
- **Never place the entire appliance into the refrigerator.**
- **Keep the appliance out of reach of children.**
- **Never operate the empty appliance.**



**8 días.**
- **No poner nunca el aparato en la nevera.**
- **Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.**
- **No hacer funcionar el aparato en vacío.**

## OBSERVACIONES Y CONSEJOS ÚTILES:

- Si el yogur no ha alcanzado la consistencia correcta o aún resulta demasiado líquido, es posible aumentar el tiempo de funcionamiento de 2-3 horas.
- Para obtener yogures más consistentes y cremosos se puede añadir 1-2 cucharadas de leche en polvo al compuesto que se verterá en los botes.
- Para obtener una buena conservación del yogur es necesario llenar bien los botes antes de guardarlos en la nevera, a fin de tener menos cantidad de aire en el interior del mismo bote. La caducidad del yogur preparado es variable según la frescura de los ingredientes principales, según de cómo se conserva y lo llenos que están los botes.
- En caso de que se desee producir una cantidad inferior de yogur es necesario llenar los restantes botes con agua.
- El indicador del tiempo (4) solo sirve para recordarse la hora de preparación del yogur y su funcionamiento es manual: **NO ES UN TEMPORIZADOR.**
- Para la preparación de yogur aromatizados es suficiente añadir piezas de fruta, mermeladas o jarabes al yogur ya preparado.
- **La limpieza de los botes con las tapas tiene que ser muy esmerada ya que la presencia aún mínima de detersivos, residuos de yogur viejo etc. comprometen la buen éxito de la preparación del yogur.**

## LIMPIEZA

- **Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar el enchufe de la toma de corriente y esperar que el aparato se haya enfriado.**
- Lavar las tapas (8), los botes (7), y la tapa (1) con agua y detersivo para vajillas.
- Limpiar el cuerpo motor (2) solo con un trapo suave y un poco húmedo: **no sumergirlo nunca en agua o sustancias líquidas.**
- **No usar sustancias químicas o abrasivas.**
- **No poner el aparato o partes del mismo en la lavavajillas.**
- Asegurarse de que todas las partes del aparato estén completamente secas antes de volver a montarlas.
- Enrollar el cable de alimentación (5) en el compartimiento enrolla-cable (6) que se halla debajo del aparato (fig. 4), antes de guardar la yogurtera.

## RECETAS DE YOGUR

Con EASY YOGUR es posible preparar yogur natural, por aromatizar después de su preparación o preparar yogur ya aromatizado: a continuación están indicadas algunas recetas fáciles de preparar yogures ya aromatizados.

### YOGUR AROMATIZADO CON JARABE DE FRUTA

- 4-5 cucharadas de jarabe concentrado de fruta (naranja, limón, fresas, etc.)
- 1 bote de yogur natural
- 1 litro de leche.

*Mezclar la leche, el jarabe y 7 cucharadas de yogur (una para cada bote) hasta obtener un compuesto homogéneo. Verter el compuesto en los botes.*

## INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Antes de utilizar el aparato, con un normal detersivo para vajillas, lavar y secar esmeradamente todas las partes del aparato que durante el uso están a contacto con los alimentos: botes yogur (7) y las tapas de los botes (8).

### ELEGIR LA LECHE

Para obtener buenos resultados es necesario utilizar aproximadamente un litro de leche (para todos los botes) entera o semi desnatada: calentar la leche a unos 70°- 80°C sin cocinarla y sucesivamente filtrarla para eliminar la película superficial.
Por sencillez, se aconseja utilizar la leche UHT ya que por los procesos de fabricación no necesita ser hervido.

### LOS FERMENTOS

Los fermentos para la'innesco del proceso de fermentación se pueden obtener en diferentes modos:

- de un yogur entero natural con un alta concentración de fermentos lácticos vivos a la venta: **es fundamental que la fecha de caducidad sea lo más lejana posible de la fecha de compra.**
- de un fermento seco liofilizado comprado en la farmacia: **en este caso al tiempo de preparación del primer yogur hay que añadir unas dos horas.**

Sucesivamente los fermentos a utilizar están presentes en el yogur precedentemente preparado con EASY YOGUR.

### NOTA

No utilizar por demasiadas veces consecutivas el yogur de su producción como fermento, ya que a la larga los nuevos yogures preparados por usted resultarían menos buenos o más difíciles de preparar.

## USO DEL APARATO

- Asegurarse de que la leche y el yogur comprados estén a temperatura ambiente.
- Verter la leche en un recipiente y añadir la cantidad de una cucharada de yogur para cada bote (7) de la yogurtera. Mezclar bien todo hasta que el yogur se haya disuelto completamente en la leche a fin de obtener un compuesto homogéneo.
- Verter el compuesto en los botes (7) de la yogurtera.
- Desarrollar completamente el cable de alimentación (5) del aparato y conectar el enchufe a la toma de corriente.
- Colocar en el interior del cuerpo aparato (2) los botes (7) con el compuesto y posicionar la tapa (1) en el cuerpo aparato.
- Llevar el interruptor de encendido (3) en la posición **I** = encendido, para poner en funcionamiento el aparato: la lámpara integrada en el interruptor se enciende.
- Configurar la hora en el indicador del tiempo (4) para recordarse a qué hora ha empezado la preparación del yogur (fig.3). El tiempo necesario para obtener el yogur es de unas 10/15 horas.
- Después de preparar el yogur apagar el aparato llevando el interruptor (3) en la posición **O** = apagado (la lámpara integrada en el interruptor se apaga) y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Cerrar los botes con las tapas (8) y colocarlos en la nevera: esperar unas dos o tres horas antes de consumirlos.

### ATENCIÓN:

- **Durante la fase de funcionamiento no desplazar la yogurtera y no colocarla sobre encimeras de trabajo sometidas a golpes, vibraciones o corrientes de aire ya que estas condiciones pueden impedir que el yogur salga bien.**
- **La duración máxima del yogur conservado en la nevera es de unos**



## REMARKS AND USEFUL SUGGESTIONS:

- If the yoghurt is not properly consistent or still too much liquid, the appliance operation time can be increased by 2-3 hours.
- For getting more consistent and cream yoghurts 1-2 spoon of powdered milk can be added to the mixture to pour into the jars.
- For properly preserve the yoghurt, completely fill the jars before placing them into the refrigerator so as to reduce the air inside the jar. The prepared yoghurt expiring date changes according to the main ingredient freshness, the preservation mode and to the jar filling quantity.
- For a lower quantity of yoghurt, fill the remaining jars with water.
- The time indicator (4) is only a reminder to note the yoghurt preparation time; it works manually: **IT IS NOT A TIMER.**
- For preparing aromatised yoghurts, add some pieces of fruit, jams or ready to drink yoghurt juices.
- **Clean the jars with covers very carefully as even the presence of a small quantity of detergent, old yoghurt residues, etc. can affect the yoghurt preparation.**

## CLEANING

- **Before any cleaning operation, disconnect the plug from the outlet and make sure the appliance is cold.**
- Wash the covers (8), the jars (7) and the cover (1) with water and washing-up detergent.
- Clean the motor body (2) with a soft and slightly wet cloth only: **never dip it into water or liquid products.**
- **Do not use chemical or abrasive products.**
- **Do not wash the appliance or its components into the dishwasher.**
- Before reassembling the appliance, make sure all the appliance components are completely dry.
- Before storing the yoghurt maker, roll the power cable (5) to the special cable storage device (6) under the appliance (fig. 4).

## YOGURTH RECIPES

EASY YOGURT allows to prepare natural yoghurt, then to aromatise or already aromatised yoghurt: here below some simple recipes to prepare aromatised yoghurts:

### AROMATIZED YOGURTH WITH FRUIT JUICE

- 4-5 spoons fruit concentrated juice (orange, lemon, strawberry, etc.)
- 1 natural yoghurt jar
- 1 litre milk

*Mix the milk, the juice and 7 spoons of yoghurt (one per each jar) till getting a well-blended mixture. Pour the mixture into the jars.*

### COFFEE AROMATIZED YOGURTH

- 100 g sugar
- 3-4 spoons of ground coffee
- 1 natural yoghurt jar
- 1 litre milk

*Melt completely the sugar and the coffee into the milk. Add 7 spoons of yoghurt (one per each jar) and mix till getting a well-blended mixture. Pour the mixture into the jars.*

### JAM AROMATIZED YOGURTH

- 4-5 spoons of jam
- 1 natural yoghurt jar
- 1 litre milk

*Blend the milk to the jam and mix till the jam is completely melted. Add 7 spoons of yoghurt (one per each jar) and mix till getting a well-blended mixture. Pour the mixture into the jars.*

**YOGURTH WITH FRUIT IN SYRUP (PINEAPPLE, PEACH, APRICOT, ETC.)**

- 3-4 slices of pineapple (8-12 half apricots or peaches depending on their size)
- 4-5 spoons of syrup
- 1 natural yoghurt jar
- 1 litre milk

*Cut the fruit into small pieces and mix it to 7 spoons of yoghurt (one per each jar) and the syrup. Amalgamate the whole by slowly pouring the milk till getting a well-blended mixture. Pour the mixture into the jars.*

**YOGURTH WITH FRESH FRUITS (ORANGES, APPLES, PINEAPPLES, BANANAS, ETC.)**

- 1 orange
- 100 g sugar
- Water (approx. 1/3 of the glass jar capacity)
- 1 natural yoghurt jar
- 1 litre milk

*Peel the orange and cut it into small pieces. Put the orange, the water and the sugar into a pot and simmer for about 10-15 minutes. After cooling the mixture, add the milk and 7 spoons of yoghurt (one per each jar). Amalgamate the whole till getting a well-blended mixture. Pour the mixture into the jars.*

Termozeta S.p.A. reserves the right to introduce technical and/or aesthetic changes to its products intended to improve performances.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
**Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy**



## PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

- **Este librito acompaña al aparato y tiene que leerse con atención antes del uso porque ofrece importantes indicaciones inherentes a la seguridad de la instalación, del uso y de las operaciones de mantenimiento. Consérvenlo para posibles consultas.**

- Después de haber quitado el embalaje, asegúrense de la integridad del aparato. En caso de duda, no lo utilicen y diríjanse a un centro de asistencia autorizado por TERMOZETA.

- No dejen los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños o de personas discapacitadas, ya que son potenciales fuentes de peligro.

- Antes de poner el enchufe en la toma de corriente comprueben que la tensión de funcionamiento del aparato corresponda con la de su vivienda. En caso de duda, diríjanse al personal profesionalmente especializado.

- Se desaconseja el uso de adaptadores, de tomas múltiples y de extensiones. Si es necesario, utilicen exclusivamente dispositivos homologados y que cumplan con las vigentes normas de seguridad asegurándose de que sean compatibles con la potencia del aparato. En caso de duda, diríjanse al personal profesionalmente especializado.

- **Cualquier instalación que no cumpla con lo especificado podrá comprometer su seguridad y podrá hacer vencer la garantía.**

- El aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico para la preparación de yogur.

- Por motivos de seguridad presten atención a:
  - no usar el aparato con los pies descalzos y con las manos o los pies mojados
  - no usar el aparato fuera del ambiente doméstico
  - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia…)
  - no permitir que el aparato sea utilizado por niños o personas discapacitadas
  - no tirar nunca del cable de alimentación o del aparato mismo para quitar el enchufe de la toma de corriente
  - no dejar el aparato conectado a la red eléctrica sin vigilancia
  - no inmergir nunca el aparato en el agua o en otros líquidos.

- **El cable de la alimentación del aparato no deberá ser sustituido por el usuario.** Si es necesario, diríjanse a un centro de asistencia autorizado por Termozeta o a personal profesionalmente especializado.

- En caso de avería y/o de mal funcionamiento del aparato, apáguenlo y no lo manipulen. Para la eventual reparación, diríjanse a un centro de asistencia autorizado por TERMOZETA y soliciten el uso de recambios originales.

- Cuando el aparato no se pueda utilizar nunca más, córtenle el cable de alimentación después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente. Para el desecho, aténganse a las normas en vigor de su lugar de residencia.

- Termozeta no se puede considerar responsable de eventuales daños a personas, animales o cosas causados por una instalación equivocada o que deriven de un uso inadecuado, erróneo o irracional.

• 1 Gläschen Naturjoghurt
• 1 Liter Milch
*Lösen Sie den Zucker und das Kaffeepulver in der Milch auf. Vermischen Sie die Milch und 7 Esslöffel Joghurt (ein Esslöffel pro Gläschen) und rühren Sie die Zutaten gut um. Geben Sie das Gemisch in die Joghurtgläschen.*

**JOGHURT MIT MARMELLADE**
• 4-5 Esslöffel Marmellade
• 1 Gläschen Naturjoghurt
• 1 Liter Milch
*Vermischen Sie die Marmellade mit der Milch bis sie vollständig aufgelöst ist. Vermischen Sie die Milch und 7 Esslöffel Joghurt (ein Esslöffel pro Gläschen) und rühren Sie die Zutaten gut um. Geben Sie das Gemisch in die Joghurtgläschen.*

**JOGHURT MIT OBST IN SIRUP (ANANAS, PFIRSICH, APRIKOSE USW.)**
• 3-4 Ananasscheiben (8-12 Aprikosen- oder Pfirsichhälften je nach Größe)
• 4-5 Esslöffel Sirup
• 1 Gläschen Naturjoghurt
• 1 Liter Milch
*Schneiden sie das Obst in Stücken und vermischen Sie es mit 7 Esslöffeln Joghurt (ein Esslöffel pro Gläschen) und dem Sirup. Rühren Sie die Zutaten gut um. Geben Sie das Gemisch in die Joghurtgläschen.*

**JOGHURT MIT TROCKENOBST (ORANGE, APFEL, ANANAS, BANANE USW.)**
• 1 Orange
• 100 g Zucker
• Wasser (circa 1/3 des Glasbehälters)
• 1 Gläschen Naturjoghurt
• 1 Liter Milch
*Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in Stückchen. Geben Sie die Orangestücken, das Wasser und den Zucker in einen Topf und kochen Sie die Zutaten schonend 10 bis 15 Minuten lang. Lassen Sie das Ganze abkühlen und geben Sie die Milch und 7 Esslöffel Joghurt zu (ein Esslöffel pro Gläschen). Rühren Sie die Zutaten gut um. Geben Sie das Gemisch in die Joghurtgläschen.*

Termozeta S.p.A. behält sich das Recht vor, an den Produkten technische und/oder ästhetische Änderungen zur Verbesserung der Leistungen vorzunehmen.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
**Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy**



## PRESCRIPTION POUR LA SÉCURITÉ

**• Ce manuel est partie intégrante de l'appareil et doit être lu attentivement avant toute utilisation car il contient d'importantes indications sur la sécurité en matière d'installation, d'utilisation et de maintenance. Il doit donc être conservé avec soin durant toute la durée de vie de l'appareil.**

• Après avoir enlevé l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil. En cas de doutes, veiller à ne pas l'utiliser avant de vous être adressé à un centre d'assistance après-vente autorisé par TERMOZETA.

• Ne pas laisser les emballages (sachets en plastique, polystyrènes expansés, clous, etc.) à la portée des enfants ou des personnes handicapées car ils peuvent se révéler dangereux.

• Avant de brancher l'appareil, vérifier que sa tension de fonctionnement correspond à celle de l'habitation. En cas de doutes, il est nécessaire de s'adresser à un technicien qualifié.

• Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. En cas de nécessité, n'utiliser que des dispositifs homologués et conformes aux normes de sécurité en vigueur après avoir contrôlé leur compatibilité avec la puissance de l'appareil. En cas de doutes, il est nécessaire de s'adresser à un technicien qualifié.

• **Toute installation non conforme aux points précédents peut compromettre votre sécurité et n'est plus couverte par la garantie.**

• L'appareil est destiné exclusivement pour la préparation domestique de yaourt.

• Pour des raisons de sécurité, veiller à:
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus ou avec les mains et les pieds mouillés ;
- ne pas utiliser l'appareil en dehors de l'habitation ;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (soleil, pluie…) ;
- ne pas permettre aux enfants et aux personnes handicapées d'utiliser cet appareil ;
- ne jamais tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher ;
- ne pas laisser l'appareil branché et sans surveillance;
- ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

• **Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur lui-même.** En cas de nécessité, il est important de s'adresser à un centre après-vente autorisé par Termozeta ou à un technicien qualifié.

• En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre sans chercher à l'ouvrir. Pour toute réparation, il est nécessaire de s'adresser à un centre après-vente autorisé par TERMOZETA et d'exiger des pièces de rechange originales.

• Au terme de sa durée d'exercice, rendre l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché. Pour son rebus, il est nécessaire de se conformer aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

• Termozeta ne pourra être tenue responsable des dommages à personnes, animaux ou choses causés par une installation erronée ou un usage impropre, non correct et irresponsable.

## MODE D'EMPLOI

Avant d'employer l'appareil, lavez avec un détergent pour la vaisselle toutes les pièces de l'appareil à contact des aliments pendant l'emploi: pots yaourt (7) et couvercles des pots (8)

### CHOIX DU LAIT

Pour obtenir des résultats optimaux, employez env. un litre de lait (pour tous les pots) entier ou partiellement écrémé: chauffez le lait à 70°-80°C environ sans le bouillir, filtrez le lait pour éliminer le film de surface.
On conseille d'employer le lait UHT car, grâce aux procédés de production, il ne doit pas être bouilli.

### LES FERMENTS

On peut obtenir les ferments pour activer le procédé de fermentation par plusieurs façons:

- en employant un yaourt entier avec une haute concentration de ferments lactiques vives en commerce: **il est d'une importance fondamentale que la date d'échéance soit le plus possible loin de la date d'achat.**
- avec un ferment sec lyophilisé acheté chez la pharmacie: **dans ce cas, le temps de préparation du premier yaourt doit être augmenté par deux heures environs.**

En suite, les ferments à employer seront contenus dans le yaourt précédemment préparé par EASY YOGURT.

### REMARQUE

N'employez pas plusieurs fois le yaourt produit en tant que ferment, car, à la longue, les yaourts préparés seraient moins bons et plus difficiles à préparer.

## EMPLOYER L'APPLIANCE

- Vérifiez que le lait et le yaourt achetés sont à température ambiance
- Verser le lait dans un récipient et ajoutez une cuiller de yaourt par pot (7) de la yaourtière. Mélangez jusqu'au yaourt est complètement dissous dans le lait de manière à obtenir un mélange homogène.
- Versez le mélange dans les pots (7) de la yaourtière.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation (5) de l'appareil et connectez la fiche dans la prise de courant.
- Mettez les pots (7) avec le mélange à l'intérieur du corps de l'appareil (2) et le couvercle (1) sur le corps de l'appareil.
- Mettez le bouton d'allumage (3) sur la position **I** = allumé pour mettre l'appareil en fonction. L'ampoule du bouton s'allume.
- Réglez l'heure sur l'indicateur du temps (4) pour se rappeler quand on a commencé produire le yaourt (fig. 3). Le temps nécessaire pour préparer le yaourt est d'environs 10/15 heures.
- Après avoir préparé le yaourt, éteindre l'appareil en déplaçant le bouton (3) sur la position **O** = éteint (l'ampoule du bouton s'éteinte) et déconnectez la fiche de la prise de courant.
- Fermez les pots avec les couvercles (8) et placez-les dans le réfrigérateur. Attendez deux-trois heures environs avant de les consommer.

### AVERTISSEMENT:

- **Au cours du fonctionnement, ne déplacez pas la yaourtière et ne la placez pas sur des plans de travail qui soient sujets à collisions, vibrations ou courants d'air : ces conditions pourraient empêcher la réussite de la préparation du yaourt.**
- **La durée maximum du yaourt dans le réfrigérateur est d'environs 8 jours.**
- **Ne placez pas tout l'appareil dans le réfrigérateur.**
- **Conservez l'appareil hors de portée des enfants.**
- **N'actionnez pas l'appareil vide.**



- **Halten Sie das Gerät fern von Kinder.**
- **Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand in Betrieb.**

## BEMERKUNGEN UND TIPPS:

- Sollte nach der Zubereitung die Joghurtkonsistenz nicht zufriedenstellend oder der Joghurt zu flüssig sein, kann die Betriebszeit um 2-3 Stunden verlängert werden.
- Um die Konsistenz zu verbessern und einen cremigen Joghurt zuzubereiten, geben Sie 1-2 Teelöffel Milchpulver dem Gemisch zu, bevor Sie es in die Gläschen geben.
- Der Joghurt lässt am besten in vollgefüllten Gläschen im Kühlschrank aufbewahren, weil dadurch wenig Luft in den Gläschen zurückbleibt. Die Haltbarkeit des zubereiteten Joghurts ist von der frische der Zutaten, von der Aufbewahrung sowie von der Menge abhängig, die in den Gläschen enthalten ist.
- Will man nur einige Gläschen Joghurt vorbereiten, müssen die anderen mit Wasser gefüllt werden.
- Die Zeitanzeige (4) dient lediglich als "Merkzettel" für den Beginn der Zubereitung und wird von Hand eingestellt: **SIE DIENT NICHT ALS TIMER.**
- Den fertig zubereiteten Joghurt können Sie beliebig mit Obststücken, Marmellade oder Saft anmachen.
- **Die Gläschen und Deckel müssen sehr sorgfältig gereinigt werden, da auch die kleinste Spur an Spülmittel, Joghurtrückstände usw. das Ergebnis der nachfolgenden Zubereitung beeinträchtigen können.**

## REINIGUNG

- **Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.**
- Waschen Sie die Deckel (8), die Gläschen (7) und den Gerätedeckel (1) mit Wasser und Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen und feuchten Tuch: **tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.**
- **Verwenden Sie zur Reinigung keine Chemikalien oder Scheuermittel.**
- **Waschen Sie das Gerät oder Geräteteile nicht im Geschirrspüler.**
- Trocknen Sie alle Geräteteile gründlich ab bevor Sie sie wieder montieren.
- Wickeln Sie das Stromkabel (5) um die Kabelaufwicklung (6) unterhalb des Geräts, bevor Sie das Gerät weggeräumt.

## JOGHURTREZEPTE

Mit dem EASY YOGURT können Sie Naturjoghurt zubereiten und diesen danach nach Wunsch anmachen oder den Joghurt zuvor aromatisieren: nachstehend einige einfache Rezepte zur Zubereitung von aromatisiertem Joghurt.

### JOGHURT AROMATISIERT MIT OBSTSIRUP

- 4-5 Esslöffel Sirupkonzentrat (Orange, Zitrone, Erdbeer usw.)
- 1 Gläschen Naturjoghurt
- 1 Liter Milch

*Vermischen Sie die Milch mit dem Sirup und 7 Esslöffel Joghurt (ein Esslöffel pro Gläschen) und rühren Sie die Zutaten gut um. Geben Sie das Gemisch in die Joghurtgläschen.*

### JOGHURT MIT KAFFEEGESCHMACK

- 100 g Zucker
- 3-4 Esslöffel Kaffeepulver

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Bevor Sie das Gerät benutzen, waschen Sie alle Teile die mit Lebensmittel in Berührung kommen mit einem gewöhnlichen Spülmittel und trocknen Sie sie gründlich ab: Joghurtgläschen (7) und Gläschendeckel (8).

### MILCH

Um einen leckeren Joghurt zuzubereiten, benötigen Sie circa ein Liter Vollmilch oder halbfette Milch (für alle Gläschen): Wärmen Sie die Milch bis auf 70° - 80° C auf ohne sie zum kochen zu bringen und filtern Sie sie um die Haut zu entfernen.
Der Einfachheit halber, empfehlen wir UHT Milch, da diese nicht vor Gebrauch gekocht werden muss.

### MILCHSÄUREBAKTERIEN

Die zur Zubereitung nötigen Milchsäurebakterien erhalten Sie folgendermaßen:

- aus einem mit Vollmilch hergestellten Naturjoghurt mit einem hohen Prozentsatz an Milchsäurebakterien, im Handel erhältlich; **dabei ist es wichtig darauf zu achten, dass der Joghurt so frisch wie möglich bzw. noch lang haltbar ist.**
- aus gefriergetrockneten Milchsäurebakterien, die in Drogerien erhältlich sind: **in diesem Fall muss die Zubereitungsdauer um zwei Stunden verlängert werden.**

Danach sind die Milchsäurebakterien in dem zuvor mit dem EASY YOGURT zubereiteten Joghurt enthalten.

### HINWEIS

Verwenden Sie nicht zu oft die Milchsäurebakterien aus dem von Ihnen zubereiteten Joghurt, da der Joghurt mit der Zeit an Geschmack verlieren und sich nur noch schwer zubereiten lassen würde.

## GEBRAUCH DES GERÄTS

- Verwenden Sie Milch und Joghurt zur Zubereitung bei Raumtemperatur.
- Geben Sie die Milch in einen Behälter und fügen Sie einen Esslöffel Joghurt für jedes Gerätegläschen (7) hinzu. Rühren Sie die Zutaten um bis der Joghurt gut mit der Milch vermischt ist und keine Klumpen zurückbleiben.
- Geben Sie das Gemisch in die Joghurtgläschen (7).
- Wickeln Sie das Stromkabel (5) des Geräts ab und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie die Gläschen (7) mit dem Gemisch in das Gerät und schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (1).
- Schalten Sie das Gerät über den Schalter (3) ein (Schalter auf **I** = ein): Der Schalter leuchtet auf.
- Stellen Sie die Zeitanzeige (4) auf die aktuelle Uhrzeit, um sich zu merken wann Sie mit der Joghurtzubereitung begonnen haben (Abb. 3). Die Zubereitungszeit beträgt circa 10/15 Stunden.
- Nach Ablauf dieser Zeit, schalten Sie das Gerät über den Schalter (3) aus (Schalter auf **O** = aus); der Schalter erlischt. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Schließen Sie die Gläschen mit den Deckeln (8) und stellen Sie sie in den Kühlschrank: Lassen Sie den Joghurt vor Gebrauch noch zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ruhen.

### ACHTUNG:

- **Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche fern von möglichen Stößen, Vibrationen oder Luftzügen und verstellen Sie es nicht während des Betriebs da dies die Zubereitung und das Endergebnis beeinträchtigen könnte.**
- **Der zubereitete Joghurt ist im Kühlschrank circa 8 Tage lang haltbar.**
- **Stellen Sie nie das gesamte Gerät in den Kühlschrank.**



## OBSERVATIONS ET CONSEILS UTILS:

- Si le yaourt n'a pas la consistance correcte ou s'il est trop liquide, on peut augmenter le temps de fonctionnement pendant 2-3 heures.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants et crémeux, ajoutez 1-2 cuillers de lait en poudre au mélange à verser dans les pots.
- Pour bien conserver le yaourt, on doit remplir tous les pots avant les conserver dans le réfrigérateur. La date d'échéance du yaourt préparé change selon la fraîcheur des ingrédients principaux, le mode de conservation et le niveau de remplissage des pots.
- Au cas où on voudrait produire moins de yaourt, il est nécessaire de remplir les autres pots par de l'eau.
- L'indicateur du temps (4) est seulement un mémento pour se rappeler l'heure de préparation du yaourt; il fonctionne manuellement: **IL N'EST PAS UN TEMPORISATEUR.**
- Pour préparer des yaourts aromatisés il suffit d'ajouter des pièces de fruits, confitures ou sirop au yaourt déjà préparé.
- **Nettoyer soigneusement les pots avec couvercles car même une présence réduite de détergents, de yaourt précédent, etc. vont compromettre le bon résultat de la préparation du yaourt.**

## NETTOYAGE

- **Avant du nettoyage, déconnectez la fiche de la prise de courant et attendez le refroidissement de l'appareil.**
- Lavez les couvercles (8), les pots (7) et le couvercle (1) avec eau et détergent pour la vaisselle.
- Nettoyez le corps du moteur (2) seulement avec un chiffon doux et un peu humide: **ne le plongez pas dans l'eau ou d'autres liquides;**
- **N'employez aucune substance chimique ou abrasive;**
- **Ne lavez pas l'appareil ou ses composants dans la lave-vaisselle.**
- Avant le remontage, vérifiez que tous les composants de l'appareil seraient complètement secs.
- Avant du rangement, enroulez le câble d'alimentation (5) dans l'enrouleur de câble (6) au-dessous de l'appareil (fig. 4).

## RECETTES AVEC YOUART

EASY YOGURT vous permit de préparer du yaourt naturel, à aromatiser après sa préparation ou du yaourt déjà aromatisé: ci-dessous des simples recettes pour la préparation du yaourt déjà aromatisé.

### YAOURT AROMATISÈ PAR SIROP DE FRUITS

- 4-5 cuillers de sirop concentré de fruits (orange, citron, fraise, etc.)
- 1 pot de yaourt naturel
- 1 litre de lait

*Mélangez le lait, le sirop et 7 cuillers de yaourt (une cuiller par pat) jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans les post.*

### YAOURT AROMATISÈ AU CAFÈ

- 100 g de sucre
- 3-4 cuillers de café torréfié
- 1 pot de yaourt naturel
- 1 litre de lait

*Faites fondre le sucre et le café dans le lait. Ajouter 7 cuillers de yaourt (une cuiller par pot) et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans les post.*

### YAOURT AROMATISÈ À LA CONFITURE

- 4-5 cuillers de confiture
- 1 pot de yaourt naturel
- 1 litre de lait

*Mêlez le lait avec la confiture et mélangez jusqu'à la confiture est*

*complètement dissous. Ajouter 7 cuillers de yaourt (une cuiller par pot) et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans les post.*

**YAOURT AVEC FRUITS AU SIROP (ANANAS, PECHES, ABRICOT, ETC.)**

- 3-4 tranches d'ananas (8-12 moitiés d'abricots ou pêches, selon la dimension)
- 4-5 cuillers de sirop
- 1 pot de yaourt naturel
- 1 litre de lait

*Couper les fruits dans des petites tranches et mélangez-les avec 7 cuillers de yaourt (une cuiller par pot) et le sirop. Mélangez en versant lentement le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans les post.*

**YAOURT AVEC FRUITS FRAIS (ORANGES, POMMES, BANANES, ETC.)**

- 1 orange
- 100 g de sucre
- eau (env. 1/3 de la capacité du pot de verre)
- 1 pot de yaourt naturel
- 1 litre de lait

*Epluchez l'orange et couplez-la dans petites tranches Mettez l'orange, l'eau et le sucre dans une casserole à cuire à feu doux pour env. 10-15 minutes. Après le refroidissement du mélange, ajouter le lait et 7 cuillers de yaourt (une cuiller par pot). Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans les post.*

Termozeta S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et/ou esthétiques à ses propres produits afin d'en améliorer les prestations.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
**Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy**



## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

**• Dieses Heft ist ein wichtiger Teil des Geräts; es muss vor der Benutzung aufmerksam gelesen werden, weil es wichtige Angaben für seine sichere Installation, Benutzung und Wartung liefert. Bewahren Sie es sorgfältig auf.**

- Kontrollieren Sie nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät vollständig ist. In Zweifelsfällen benutzen Sie es nicht, sondern wenden sich an einen von TERMOZETA autorisierten Kundendienst.

- Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, usw.) nicht in Reichweite von Kindern oder Minderbefähigten, weil es mögliche Gefahrenquelle ist.

- Vor Einstecken des Steckers in die Steckdose prüfe man, ob die Betriebsspannung des Geräts mit der in Ihrer Wohnung übereinstimmt. In Zweifelsfällen wenden Sie sich an einen Fachmann.

- Zwischenstecker, Doppelstecker und Verlängerungsschnüre sollten nicht verwendet werden. Wenn es unvermeidbar ist, verwenden Sie nur zugelassene und den Sicherheitsvorschriften entsprechende Vorrichtungen und vergewissern Sie sich, dass diese mit Ihrer Anlage und mit den technischen Daten des Geräts kompatibel sind. Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an einen Fachmann.

- **Jede Installation, die nicht den obigen Angaben entspricht, kann Ihre Sicherheit gefährden und lässt die Garantie verfallen.**

- Das Gerät ist ausschließlich dazu geeignet im Haushalt zur Zubereitung von Joghurt verwendet zu werden.

- Aus Sicherheitsgründen achten Sie auf Folgendes:
  - das Gerät nicht barfuß oder mit nassen Händen oder Füßen benutzen
  - das Gerät nicht im Freien benutzen
  - das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Sonne, Regen …)
  - das Gerät nicht von Kindern oder Minderbefähigten benutzen lassen
  - nie am Stromkabel oder direkt am Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen
  - das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen
  - das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- **Das Stromkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden.** Wenn erforderlich, wenden Sie sich an ein von TERMOZETA autorisiertes Kundendienstzentrum oder an einen Fachmann.

- Bei Beschädigung und/oder nicht einwandfreiem Funktionieren das Gerät ausschalten und nicht selber Hand anlegen. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum von TERMOZETA und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen.

- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, legen Sie es bitte still, indem Sie nach Herausziehen aus der Steckdose das Versorgungskabel abschneiden. Für die Entsorgung beachten Sie bitte die geltenden Vorschriften an Ihrem Wohnort.

- Termozeta kann nicht für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf falsche Installation oder missbräuchliche, falsche oder unsachgemäße Benutzung zurückzuführen sind.